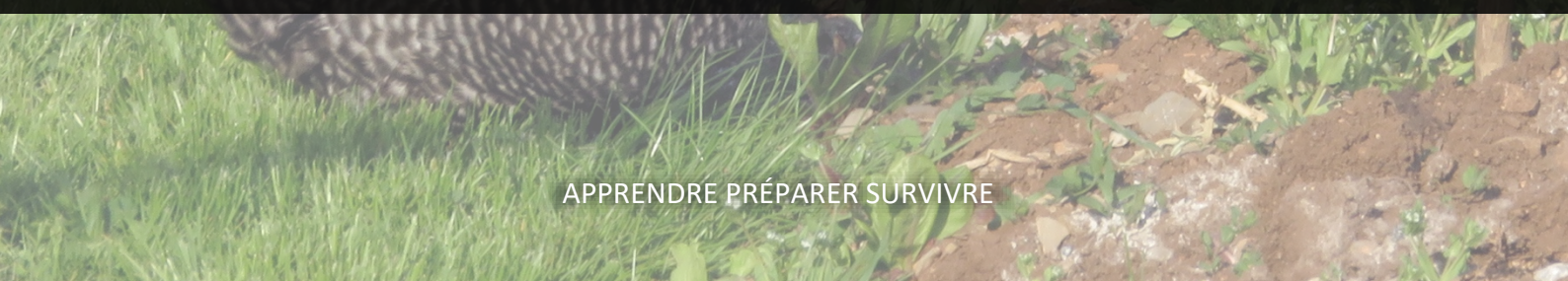
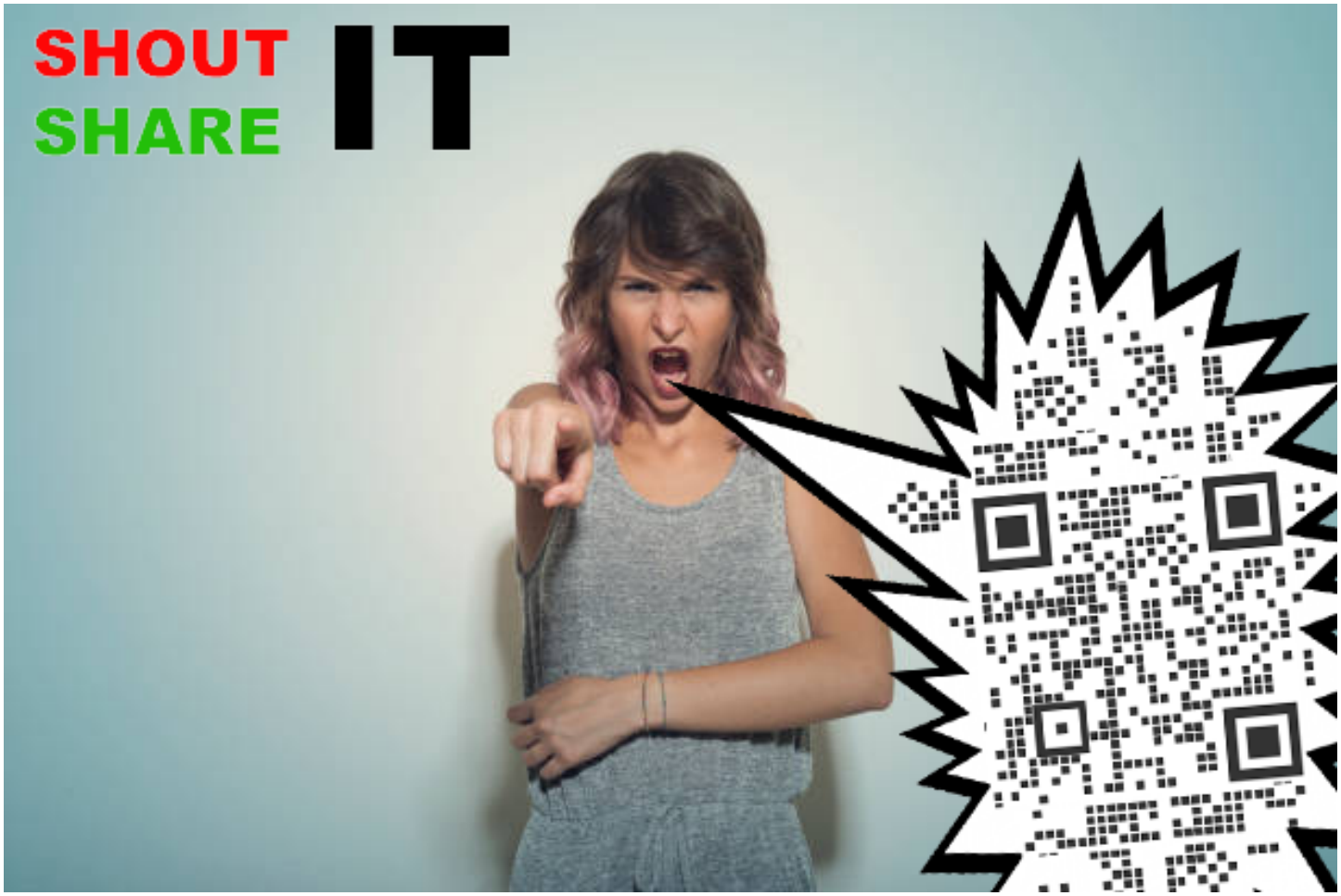
DOSSIER SPÉCIAL

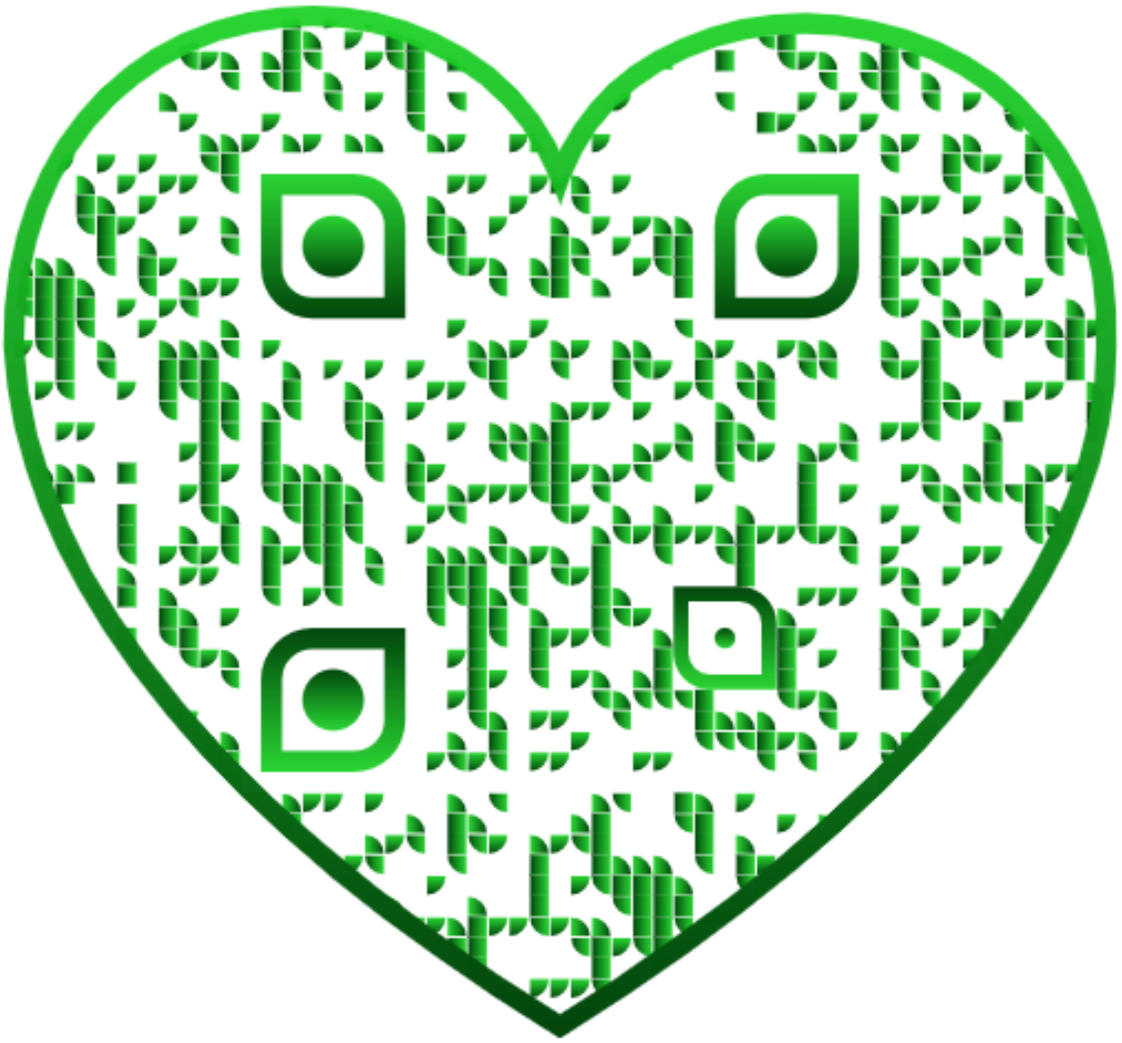
LA BIBLE DE L'AUTONOMIE TOTALE :

LA MAISON RUSTIQUE DU XIX^{ÈME}



APPRENDRE PRÉPARER SURVIVRE


SHOUT
SHARE
IT



LA BIBLE DE L'AUTONOMIE TOTALE : LA MAISON RUSTIQUE DU XIXÈME SIÈCLE

SOMMAIRE

LE GUIDE INTEMPOREL VERS LA RÉSILIENCE 3

5 TOMES QUI RASSEMBLENT TOUT LE SAVOIR DU XIX^{ÈME} SIÈCLE 4

LES TECHNIQUES SONT QUASIMENT LES MÊMES AUJOURD'HUI QU'IL Y A 200 ANS ! 5

UNE ENCYCLOPÉDIE PLUTÔT QU'UN ROMAN 6

DÉNICHEZ L'INFORMATION QU'IL VOUS FAUT ! 7

TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT VOS EXEMPLAIRES ! 10

BONUS : PRENEZ VOTRE (SUR)VIE EN MAIN ! 11

LE GUIDE INTEMPOREL VERS LA RÉSILIENCE

Vous voulez connaître **TOUTES** les techniques pour vivre en **TOTALE** autonomie ?

C'est possible avec *La Maison rustique du XIXème siècle*.

Vieux de plus de 200 et presque tombé dans l'oubli, cet ouvrage est une bible et un guide idéal pour tous ceux qui souhaitent vivre en totale autonomie !

Une véritable encyclopédie d'agriculture et d'économie rurale.

La quantité et la qualité des informations sont juste incroyables.

EN 5 TOMMES, ELLE RASSEMBLE TOUT LE SAVOIR DU XIX^{ÈME} SIÈCLE POUR :

- **La culture** des plantes, des légumes, de la vigne, des arbres fruitiers…
- **La gestion de la nourriture** : séchage, conservation, stockage…
- **L'élevage**, comment les nourrir, les soigner, les faire se reproduire, les consommer…

L'ensemble du **matériel** et des **équipements** nécessaires pour :

- Fabriquer des outils, pour produire, transporter, transformer…
- Travailler les différents matériaux, bois, métal, plantes, terre…
- **Soigner les maladies** les plus courantes avec des remèdes naturels
- **Construire tous types d'abris** : habitations, étables, poulaillers…
- Mais aussi quantité d'autres choses.

En résumé, **tout ce que vous devez savoir pour devenir plus autonome au quotidien**, être résilient durablement, et vivre en cohabitation avec la nature.

LES TECHNIQUES SONT QUASIMENT LES MÊMES AUJOURD'HUI QU'IL Y A 200 ANS !

On pourrait croire qu'un « vieux manuel écrit au XIXème siècle » n'ait plus rien à voir avec les techniques actuelles…

Mais à part la mécanisation, les engrais chimiques et la permaculture, **les principes agricoles sont en grande partie restés les mêmes !**

C'est la même chose pour l'élevage.

On est souvent à la recherche de la dernière technique à la mode.

Mais en survie comme en autonomie, les savoirs des anciens sont souvent les plus riches.

Pourquoi perdre du temps à réinventer quelque chose quand on peut **avoir accès à des siècles d'expérience** ?

UNE ENCYCLOPÉDIE PLUTÔT QU'UN ROMAN

La *Maison rustique* n'est pas faite pour être lue du début à la fin.

C'est un peu le Wikipédia paysan du XIX^{e} siècle.

Vous pouvez feuilleter les livres par curiosité, et vous y référer dès que vous aurez une question pour votre préparation vers l'autonomie :

- équipement ;
- production et conservation des aliments ;
- soins naturels des hommes et des animaux ;
- Etc.

DÉNICHEZ L'INFORMATION QU'IL VOUS FAUT !

Les sommaires des 5 tomes sont extrêmement précis.

Vous êtes sûrs de tomber sur l'information recherchée !

Vous souhaitez :

- **Élever des poules**, des poissons ou des abeilles ?
- Semer, tailler, greffer **vos arbres fruitiers** et optimiser leurs rendements ?
- Cultiver des **légumes anciens**, rares et pleins de goût ?
- **Soigner les abcès**, les gastrites, la gale, etc. de vos animaux ?
- Faire pousser des **plantes médicinales**, **aromatiques** ou même tinctoriales ?
- Confectionner des plumes à écrire, du cuir ou tisser des vêtements ?
- Gérer une forêt ou un étang ?
- Etc.

Rendez-vous au chapitre dédié, tout y est expliqué, dans les moindres détails.

Vous y trouverez par exemple des descriptions très précises de chaque plante et des **guides de croissance et de floraison des fleurs du jardin** :

286 HORTICULTURE LIV. VIII.

Floraison de juin.

HAUTEUR DES PLANTES

DE 0m05 À 0m15	DE 0m05 À 0m30	DE 0m30 À 0m50	DE 0m50 À 0m60	0m65 ET AU-DESSUS
FLEURS ROUGES				
Anemonaria Alpina (fig. 376). Aspérule (3 variétés, fig. 377). Pyrole. Sempervivum (3 variétés, fig. 378). Silène acaule. Statice.	Anthyllis (5 variétés). Circé (fig. 379). Clinopode (2 variétés). Dianthus (5 variétés, fig. 380). Silène de Pensylvanie. Véronique du Caucase.	Achillée à feuille d'aconit plénium. Bétoine à grandes fleurs. Coronille. Échium. Génen du Chili. Lychnis (4 variétés). Teucrium multiflore.	Mullier (4 variétés). Ancolie. Calycotégie (2 variétés, fig. 381). Dictame. Digitale. Géranium (4 variétés). Sauge. Stachys.	Aconit napel. Crosnévalus scammonée (fig. 382). Digitale (2 variétés). Monarde (3 variétés, fig. 385). Pigamon (2 variétés). Valériane (3 variétés, fig. 384).
FLEURS BLEUES				
Bugle (4 variétés). Campanule (4 variétés) Globulaire (3 variétés). Houmone bleue (fig. 385) Polémoine (2 variétés). Polygala amer (fig. 386). Pulmonaire (2 variétés). Véronique (4 variétés).	Astérocéphale (5 variétés). Campanule (7 variétés). Dracocéphale d'Autriche. Hermin des Pyrénées (fig. 387). Scutellaire (5 variétés, fig. 388). Sauge à grandes fleurs. Véronique (2 variétés).	Actinophore (5 variétés, fig. 389). Astérocéphale (5 variétés). Campanule (3 variétés). Commeline (fig. 390). Géranium (5 variétés). Phacélie bipinnée (fig. 391). Sauge (2 variétés). Véronique (7 variétés).	Aconit (plusieurs variétés). Ancolie (2 variétés). Delphinium (plusieurs variétés). Iris (2 variétés). Phyteuma (2 variétés). Prémoine (2 variétés). Sauge (3 variétés).	Aconit (plusieurs variétés). Campanule (5 variétés). Clématite à feuilles entières. Delphinium (plusieurs variétés). Lupin polyphile. Échinops épineux (fig. 391).

Fig. 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 386, 387, 385, 388, 389, 390,

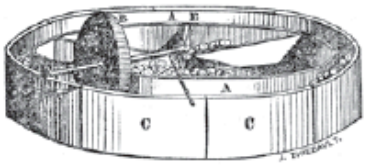
La Maison rustique, Tome V, p. 286

Comment **fabriquer vos boissons : jus, cidres, vins, eaux de vie etc.**

Cette méthode n'est pas mauvaise, et est même très expéditive, quand les cylindres cannelés sont en bois et qu'on ne les rapproche pas de manière à écraser les pépins ; car sans cela on produit le plus mauvais effet en donnant lien à l'extraction de l'huile de ces pépins, qui communique au cidre un goût d'empyreunie fort peu agréable.

Le *tour à piler*, très connu dans toute la Normandie, n'est peut-être pas plus expéditif que les cylindres, et coûte assez cher de premiers frais d'établissement, en même temps qu'il demande pour son service un homme et un cheval ; mais on y est habitué, et son grand avantage est d'avoir succédé dans ce pays à la méthode très peu expéditive de l'auge à pilon. Ce tour (*fig.* 255) se compose d'une grande auge circulaire AA, de 18 à 20 mètres de tour. Cette auge, souvent faite de 4 à 5 morceaux de pierre de taille ou de granit, est beaucoup meilleure en bois ; car, lorsque l'auge et la roue verticale B, qui doit tourner dedans, sont également en pierre, le fruit est trop écrasé, les pépins même le sont aussi, leur

Fig. 255.



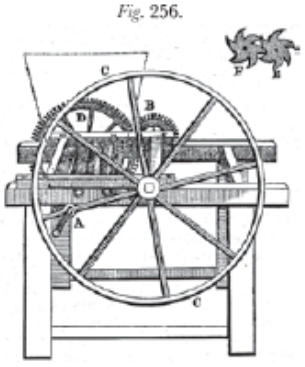
huile odorante se mêle au cidre et lui communique par son âcreté le goût désagréable dont nous venons de parler. Cette auge circulaire, qui ne doit jamais être éloignée de plus de 12 ou 15 p. de la machine à presser le marc, est formée de : plusieurs arcs de cercle CCCC en pierre ou en bois, rapprochés et liés ensemble par un ciment ou un mastic, de manière à former un cercle parfait. La cavité ou auge AA doit être plus large dans le haut que dans le fond et avoir une profondeur d'un pied sur une largeur dans le haut d'un pied, et de 6 po. seulement dans le fond. L'auge est habituellement assemblée au moyen de ciment de brique et de chaux ; on fera toujours bien de remplacer celle-ci par de la chaux hydraulique partout où l'on pourra s'en procurer, ou mieux encore par un ciment de résine, de brique pilée et de limaille de fer, en faisant entrer cette limaille dans la proportion du tiers de la brique. Pour appliquer ce ciment, on le coule chaud dans les fentes de jonction, et on l'égalise avec un fer chaud. C'est dans cette auge qu'on jette le fruit et qu'on fait tourner une ou deux roues verticales B en granit et mieux en bois d'orme tortillard. Cette roue a ordinairement 5 p. de hauteur sur 6 po. d'épaisseur, et elle tourne dans l'auge au moyen d'un arbre horizontal appuyé dans le milieu de la longueur sur un pivot E solidement assujéti dans un massif en maçonnerie, au point central de l'aire qui ce trouve entouré par l'auge circulaire. Cet arbre de couche traverse le centre de la roue verticale et la dépasse de 5 à 6 p., de manière qu'on puisse attacher à cette espèce de bras un palonnier pour y atteler un cheval, qui en marchant et en tirant ce bras de l'arbre après lui fait tourner la roue, laquelle alors écrase les fruits placés dans l'auge. Cette marche de la roue faisant remonter les fruits et leur marc le long des parois de l'auge, le conducteur du cheval le suit par-derrière, et avec un bâton fait continuellement retomber ce marc au fond de l'auge.

Indépendamment de ces 2 méthodes pour écraser les fruits, on en connaît encore une 3^{e} dans la Basse-Normandie. C'est la plus simple de toutes, c'est celle de nos ancêtres, et pourtant c'est encore celle qui donne le cidre le plus délicat ; malheureusement elle ne fait pas assez d'ouvrage et ne peut être employée que dans les contrées où la main-d'œuvre est à bon marché. Cette méthode consiste à employer simplement l'auge à pilons. Cette auge est en bois, longue ordinairement de 5 ou 6 p., creusée dans une pièce de 18 à 20 po. d'équarrissage, de manière que la cavité soit arrondie daps le fond ; les parois de ce fond et des bords ont habituellement de 3 à 4 po. d'épaisseur. Quant aux pilons, ils sont composés chacun d'une masse de bois arrondie à la partie inférieure, afin de s'emboîter avec le fond de l'auge, et surmontée d'un manche vertical, afin que le manœuvre, quand l'auge est à moitié pleine de fruits, puisse lever ce pilon et les écraser en l'aidant autant que possible à retomber avec force. Ordinairement ces masses des pilons sont en cormier, en charme ou en bois de poirier.

Dans le Devonshire et le comté de Sommerset, en Angleterre, on se sert simplement pour cet objet de 2 cylindres en bois.

Enfin, un nouvel instrument est actuellement proposé par M. Rosé, de Paris. Cet instrument, que ce mécanicien construit pour une centaine de francs, pourra, dans les campagnes, être aisément établi pour 25 ou 30 fr., par le plus simple charron, en remplaçant par des roues en bois celles qui sont en fonte, par conséquent en perdant un peu de la solidité et de la durée. C'est tout simplement un moulin à cylindres sans couteaux (*fig.* 256), qui peut être mis en mouvement par un seul homme et écraser un hectolitre de pommes en 10 minutes. Il se compose de 2 cylindres cannelés à dentures à rochets, de 8 po. de diamètre chacun, avec 6 can-

Fig. 256.



***La Maison rustique*, Tome 3 p. 258**

TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT VOS EXEMPLAIRES !

Les tomes sont donc aujourd'hui libres de droits.

Vous pouvez télécharger *La Maison rustique* au format PDF en toute légalité !

Cliquez sur les liens ci-dessous pour les télécharger.

TOME 1 : AGRICULTURE

Télécharger : **https://media.apprendre-preparer-survivre.com/?id=ilh**

TOME 2 : CULTURES INDUSTRIELLES ET ANIMAUX DOMESTIQUES

Télécharger : **https://media.apprendre-preparer-survivre.com/?id=0rl**

TOME 3 : ARTS AGRICOLES

Télécharger : **https://media.apprendre-preparer-survivre.com/?id=itQ**

TOME 4 : AGRICULTURE FORESTIÈRE, LÉGISLATION ET ADMINISTRATION RURALE

Télécharger : **https://media.apprendre-preparer-survivre.com/?id=vEY**

TOME 5 : HORTICULTURE

Télécharger : **https://media.apprendre-preparer-survivre.com/?id=ZF**

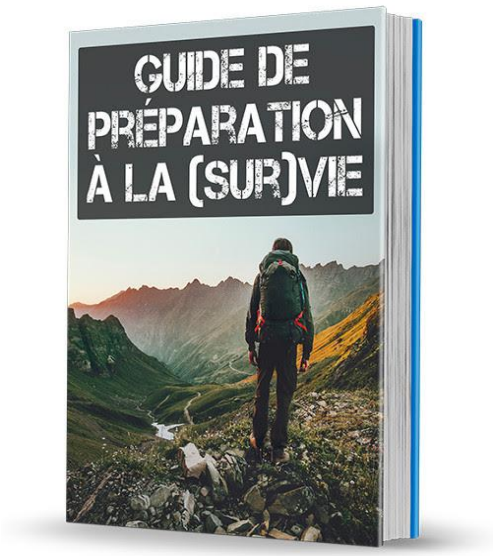
PROJET DE RESTAURATION :

https://maisonrustique-project.webnode.fr/a-propos/

Bonne lecture !

Crédits Photos : © Nadia Levinskaya, MaraZe, Enrichetta de Simon /Shutterstock.com
Toute reproduction, modification ou diffusion de ces contenus sans le consentement d'APS Formations est interdite.

BONUS : PRENEZ VOTRE (SUR)VIE EN MAIN !



Quand j'ai commencé à m'intéresser à la survie il y a quelques années, j'ai eu du mal à trouver des informations pertinentes en français…

J'ai fait pas mal d'erreurs...

J'ai perdu du temps et de l'argent.

Et en survie, les erreurs peuvent se payer cash.

C'est pourquoi j'ai regroupé dans un seul livre toutes les connaissances que j'ai acquises sur mon chemin.

A force de travail et d'expérience.

C'est le ***Guide de préparation à la (sur)vie*** !

DECOUVRIR LE GUIDE DE PRÉPARATION À LA SURVIE

Il contient tout ce que j'aurais aimé savoir quand j'ai commencé.

Le guide aborde tous les aspects de la survie :

- **La gestion des ressources vitales** : eau potable ; stockage alimentaire ; gestion des finances ; production d'énergie, etc.
- **L'équipement** : sac d'évacuation d'urgence ; kit de premiers secours ; trauma kit ; outils de base ; lumière ; préparation du véhicule, etc.
- **La formation** : survie en milieu naturel ou urbain, secourisme, techniques d'autonomie…
- **La sécurité !**
- **La planification** (en cas d'urgence mais aussi au quotidien, dans les finances) !
- Etc.

Pas de blabla, **du concret !**

Dans mon guide, tu ne trouveras que des conseils utiles pour **te préparer TOI**.

Ils peuvent réellement te sauver la vie.

Mais aussi te tirer des mauvais pas dans ta vie de tous les jours.

A toi, et à tes proches

TELECHARGER LE GUIDE DE PRÉPARATION À LA SURVIE